REVUE DE VITICULTURE

R.B. Sibia

FONDÉE PAR
PIERRE VIALA
MEMBRE DE L'INSTITUT
PRÉSIDENT DE L'ACADÉMIE D'AGRICULTURE

IMPERIAL MYCOLOGICAL INSTITUTE
19 APR. 1938

45e ANNÉE
PARIS - TOUS LES JEUDIS
1938

2285

— 14 AVRIL — N° 2285

DAUBRON

PARIS · BORDEAUX · ALGER · ORAN

57, avenue de la République, PARIS - R. C. Seine 74 456

INSTALLATIONS DE CAVES

Débourbage des moûts
Réfrigération des moûts
Clarification des vins
Concentration
Vieillissement des vins
Champagnisation
Dégorgement, etc., etc...

PAR LE FROID

LES RÉFÉRENCES { les plus anciennes / les plus nombreuses / les plus remarquables

PROCÉDÉS { brevetés portés au plus haut degré de perfectionnement

PERSONNEL TECHNIQUE spécialisé.

Fourniture sur demande de :

RENSEIGNEMENTS ET DEVIS GRATUITS

FILTRES-AUTO-SECHEURS

MODÈLE 1930 — BREVETÉ S.G.D.G.

300 RÉFÉRENCES

PARIS · BORDEAUX · ALGER · ORAN

DAUBRON

45e Année. - Tome LXXXVIII N° 2285 Paris, 14 Avril 1938

REVUE DE VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

Directeur-Rédacteur en chef :
Professeur PAUL MARSAIS
de l'Institut National Agronomique
et de l'Ecole nationale d'agriculture de Grignon

Directeur-Administrateur :
Docteur FRANK VIALA
Propriétaire-Viticulteur

Directeurs Régionaux :

Viticulture : Jean Branas
Professeur de Viticulture à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier
Directeur de la Station de recherches viticoles et d'avertissements agricoles

Œnologie : Michel Flanzy
Directeur de la Station régionale de recherches viticoles et œnologiques de Narbonne

Principaux collaborateurs :

Champagne	Étienne Henriot-Marguet Émile Moreau
Bourgogne	René Engel Jacques Prieur
Bordelais	Georges Bord Amédée Dufoux Robert Villepigue
Touraine	Charles Vavasseur
Anjou	Rosin L. Moreau et E. Vinet
Nantais	de Camiran
Armagnac	Larnaude
Charentes	J.-L. Vidal René Lafon
Côtes-du-Rhône	Baron Le Roy
Ile-de-France	René Salomon
Alsace	E. de Turckheim E. Hügel
Drôme	Dr Bonnet
Loire	J. Tachon
Algérie	H. Roseau, F. Saliba
Œnologie	E. Barbet E. Rousseaux J. Ribéreau-Gayon Moreau et Vinet Boutaric L. Mathieu
Législation	Alfred Hot
Économie viticole	de Viguerie Marthe Tardy Mme Ch. Drouard

Secrétaire Général : Docteur Pierre-Jean VIALA
Propriétaire-Viticulteur

La Revue de Viticulture paraît à Paris chaque jeudi

ABONNEMENTS : Un an : 60 frs — Union postale : 100 frs — Le numéro : 3 frs

BUREAUX ET SECRÉTARIAT : 35, Boulevard Saint-Michel, PARIS (5e)

Registre du Commerce : Seine 240.213

Téléphone : **Odéon 10-32**

Compte Chèques postaux : **Paris 609-05**

Reproduction interdite

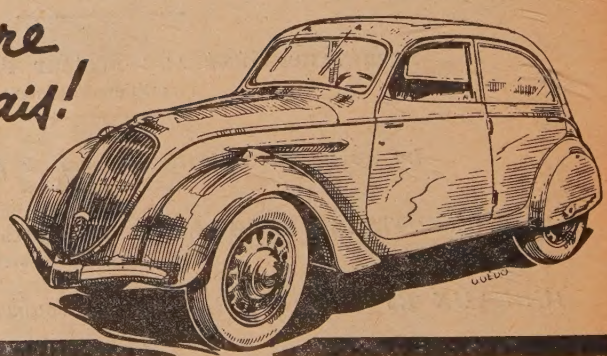
PRODUCTION
SOCHAUX

202

Peugeot

4 portes, 4 places.
Moins de 8 litres
aux 100 km. à 65
de moyenne avec
4 personnes à bord
(Contrôle A. C. F.)

la nouvelle voiture de tous les français!



les engrais
AZOTÉS

augmentent
la QUANTITÉ
et la QUALITÉ
des RÉCOLTES

SULFATE D'AMMONIAQUE
NITRATE DE CHAUX
NITRATE DE SOUDE
AMMONITRATES
NITROPOTASSE
CIANAMIDE
POTAZOTE

SYNDICAT PROFESSIONNEL DE L'INDUSTRIE
DES ENGRAIS AZOTÉS
16, rue de la Baume, Paris-8e

GRANDS VINS DE CHAMPAGNE
MAISON FONDÉE EN 1743
MOËT & CHANDON
Exiger sur chaque bouteille le mot MOËT
Eviter toute confusion avec les homonymes

Fabrications spécialisées

Produits de valeur

incontestable

SOUFRE DE BOULOGNE

(Soufre colloïdal en poudre obtenu par procédé breveté)

sans égal pour tous les soufrages

Pour les traitements d'hiver des arbres fruitiers utilisez

WINTER

Pour la vente s'adresser aux

Établissements Xavier LAMBERT

28, rue des Fossés-St-Bernard, PARIS (5e)

Marque soufre X. L.

Société Industrielle des Dérivés du Soufre

LOMME-lez-LILLE (Nord)

Téléphone Lille 19-04 — Adr. tél. : Derisoufre-Lille

EXPORTATION

Protégez vos vignes

AVEC LES
PULVÉRISATEURS et SOUFREUSES

VERMOREL

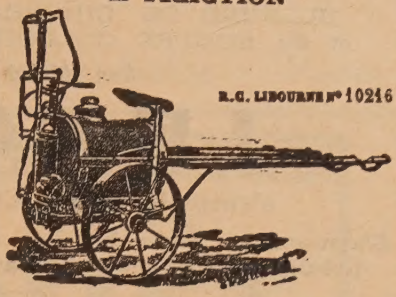
VILLEFRANCHE-SUR-SAÔNE (RHÔNE)
Société Anonyme au Capital de 8000000 de Francs
Catalogue gratuit sur demande

MACHINES VITICOLES

"L'IDEALE"

Marque déposée
(BREVETÉ S. G. D. G.)

PULVÉRISATEURS
A TRACTION



Établ^ts MIRANDE

Constructeurs

St-LAURENT-St-ÉMILION (Gironde)

Téléphone 1

Catalogue général envoyé à toutes demandes.

Les Bouillies au Carbonate de Soude Solvay sont d'une adhérence parfaite

Exposition de Marseille 1922, Exposition Pasteur, Strasbourg 1923
Hors Concours, Membre du Jury

Viticulteurs et Négociants, Ne gardez en cave et n'expédiez que des vins clairs et de bonne tenue

LA SANTÉ DES VINS

est assurée par le

Conservateur Jacquemin

(Citro-Tannin sulfureux) pour vins (blancs, rouges et rosés)
Tannin à l'alcool, 2 % *acide citrique,* 8 *à* 9 % *anhydride sulfureux, en volume*

PRODUIT UNIQUE
SIMPLICITÉ D'EMPLOI
RÉSULTAT CERTAIN

EMPLOI LÉGAL — Ce produit est garanti sans *Métabisulfite* ou bisulfites alcalins, ni base minérale

Plus de PIQURES
Plus de CASSES
ni de Vins MALADES

LA SANTÉ DES FUTAILLES

est assurée par le

Fluotone Jacquemin

IL NETTOIE, DEROUGIT,
STERILISE, DEMOISIT, DEPIQUE

Il affranchit les fûts neufs du goût de bois

Demander notice et renseignements gratuits à :
Institut de Recherches Scientifiques
G. JACQUEMIN, O ✠, **à Malzéville** (Meurthe-&-Moselle)

Depuis plus de trente ans !

les viticulteurs qui mélangent à leurs bouillies cupriques

LE SOUFRE CARAT LIQUIDE

(200 gr. Soufre total par litre)

connaissent les bons effets du :

SULFURE DE CUIVRE NAISSANT contre le mildiou
et du **SOUFRE COLLOIDAL NAISSANT** contre l'oïdium

Son dérivé arsenical liquide

LE CARSOL

(35 gr. arsenic et 150 gr. de Soufre total par litre)

s'emploie contre Cochylis, Eudémis, Pyrale

S'ajoutent à toute bouillie cuprique sans aucune préparation préalable. Un coup de bâton pour mélanger et c'est tout

Notices et tarifs franco

Institut Œnologique de Champagne - Epernay (Marne)

Succursale à SAUMUR, 24, rue Saint-Jean. — P. GAUGAIN, Directeur
Dépositaires : MM. FAFUR, à Cuxax-d'Aude (Aude)
C. TRONCHE, Agent général, à Saint-Denis-Martel (Lot)
et dans les principaux centres viticoles

Les Bouillies au Carbonate de Soude Solvay
permettent une répartition uniforme du cuivre

La plus ancienne marque

Prouve son efficacité depuis 32 ans

Souvent copié

Jamais égalé

Pour tous renseignements, s'adresser au

COMPTOIR AGRICOLE ET COMMERCIAL

Société fondée en 1886

Siège social : 52, Rue de Clichy - PARIS

AGENCES ET USINES : **Marseille, Montpellier, Moulins, Nante**

CONTRE LES CORBEAUX
utilisez
les grappes détonantes de RUGGIERI

Ecrire pour renseignements aux

Établis. RUGGIERI, 21, rue Ballu - Paris

SOCIÉTÉ DU FILTRE
GASQUET
BORDEAUX
110 Rue Notre Dame
PARIS
41 Rue de Bercy (12e)
ALGER-ORAN

FILTRE GASQUET
reconnu par tous comme le meilleur
FILTRE ÉMAIL
le seul progrès vraiment marquant de ces dernières années Propreté absolue
Inattaquable par le Vin

SFG

RÉFRIGÉRATION DES MOUTS & DES VINS
par appareils brevetés à ultra récupération donnant la plus grande économie
CONCENTRATION DES MOUTS || DES VINS PAR LE FROID

RÉFÉRENCES
POUR TOUS DÉBITS & TOUTES RÉGIONS
INGÉNIEURS SPÉCIALISTES ENVOYÉS SUR DEMANDE SANS ENGAGEMENT POUR LE CLIENT

R.C. 43-92 B.

PHOSPHATES D'AMMONIAQUE ŒNOLOGIQUES
" LE GAULOIS "

PHOSPHATE BI-AMMONIQUE CRISTALLISÉ
DÉSARSÉNIÉ

PHOSPHATE MONO-AMMONIQUE AIGUILLE
DÉSARSÉNIÉ

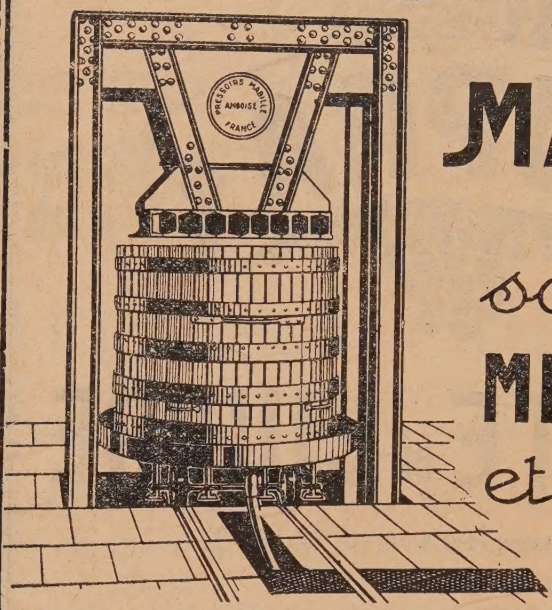
SOCIÉTÉ DES PHOSPHATES TUNISIENS : Département Œnologique

Agent général pour le Midi : ROUAYROUX, produits chimiques, BÉZIERS

PRESSOIRS MABILLE

S.A.R.L. Capital 3.300.000 Frs

Les Pressoirs Hydrauliques



MABILLE

sont les

MEILLEURS

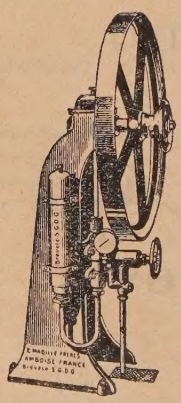
et leurs

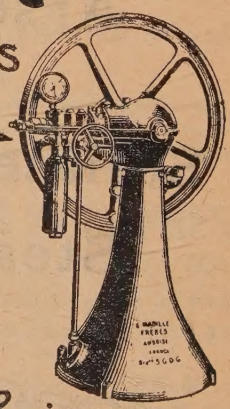
pompes de compression automatiques

"HYDRÉLASTIC"

Brev. S.G.D.G

SIMPLES ou DOUBLES





RÉALISENT

LA

PERFECTION

Pressoirs Mabille Amboise

FRANCE

NOTICE FRANCO

R.C. TOURS N° 195

PRESSOIRS MABILLE PRESSOIRS MABILLE

N° 843

45e Année. - Tome LXXXVIII N° 2285 Paris, 14 Avril 1938

REVUE DE VITICULTURE

SOMMAIRE

Mario Roustan . . . . . En mémoire de Pierre Viala 267
Michel Flanzy . . . . . Manganèse et vin 272

Actualités

Le Bosc . . . . . Chronique de législation viticole : stocks de vin à appellation d'origine 275
Michel Flanzy . . . . . Chronique d'œnologie méridionale : Remarques sur l'appellation contrôlée « Blanquette de Limoux » 277
Libération des troisième et quatrième dixièmes des disponibilités de la campagne. Gelées dans le Midi 282
Revue Commerciale :
Cours des vins 283
Cours des principaux produits 284

EN MÉMOIRE DE PIERRE VIALA (1)

Les amis de Pierre Viala tiennent avec une piété touchante le serment qu'ils prononçaient le 14 février 1936 devant son cercueil. Ils ont juré d'être les gardiens attentifs et vigilants de sa mémoire, d'une part, afin qu'elle reçoive le tribut de reconnaissance que tous nous lui devons, de l'autre, afin qu'elle reste parmi nous et ceux qui viendront à notre suite, un exemple toujours vivant. Leur Président réclame pour eux un hommage mérité. Ils restent fidèles à leur parole, assidûment, scrupuleusement, respectueusement. La cérémonie présente prend place dans l'ensemble des témoignages de gratitude et de vénération par lesquels se manifeste la religion sacrée dont nous multiplions les rites. Et c'est pour cela qu'avant la remise de l'inauguration du médaillon destiné à l'École d'Agriculture, avant l'inauguration de la place Pierre-Viala, après le discours du savant Professeur qui enseigne dans la chaire même où Pierre Viala a formé les disciples fiers d'avoir eu un tel Maître, après les paroles nobles et émouvantes de mon ami et collègue, M. Vincent Badie, que j'écoutais en songeant à la définition célèbre : Il pense, il sent, et la parole suit, après l'hommage de M. le Maire de Montpellier dont l'éloquence jeune et ardente apporte une louange d'autant plus précieuse que Pierre Viala a aimé toute son existence la jeunesse dont il encourageait les espérances et les ardeurs, dont il se plaisait à favoriser les élans, je viens à mon tour, au nom de cette équipe des amis de Pierre Viala unis dans un même culte et groupés autour des mêmes

(1) Discours prononcé à Montpellier le 13 février 1938.

souvenirs, renouveler notre serment et affirmer notre résolution commune d'accomplir jusqu'au bout la tâche nécessaire et de nous acquitter de notre impérieux devoir.

Montpelliérain d'adoption moi-même comme lui, ancien élève du Lycée, ancien étudiant de notre Université, je voudrais dire brièvement les titres de Pierre Viala à garder une place éminente parmi les grands noms dont s'enorgueillit l'antique et noble cité. Président du Groupe viticole du Sénat, je tiendrais à lui offrir le tribut de reconnaissance que lui doivent tous ceux qui, dans notre région, vivent de la vigne ou pour la vigne.

Parlementaire de l'Hérault, je considère comme un devoir de saluer le représentant du peuple qui, sur les bancs de l'assemblée, s'est constamment préoccupé des intérêts supérieurs de la science française. Ami de Pierre Viala, je désirerais que l'on vît dans mes paroles non pas le témoignage officiel d'une admiration qui a besoin du secours de l'art oratoire, mais l'expression d'un sentiment qui part du cœur, et où le respect envers une grande mémoire se mêle à une affection qui survit à la mort et persiste au delà du tombeau.

Montpellier, qui l'a adopté dès l'âge de 13 ans, lui a ouvert son lycée où le jeune paysan de Lavérune se distingue parmi ses camarades ; son École Nationale d'Agriculture où il entre avec le numéro 1 ; sa Faculté des Sciences, où, persuadé que la Science est une, comme Descartes l'a enseigné au monde et comme nos philosophes l'ont proclamé, il conquiert son diplôme de licencié ès sciences naturelles. Le voilà désormais prêt à monter dans la Chaire réservée à la Viticulture. Il en prend possession, au moment tragique entre tous, à l'heure cruelle où le phylloxéra détruit implacablement les vignobles languedociens. Ceux qui ont vécu ces jours de détresse n'en perdront jamais le souvenir. Dans le Collège où j'ai fait mes premières années d'enseignement secondaire, nos camarades partaient parfois un matin de sortie et ne revenaient jamais plus. La famille ruinée ne pouvait pas davantage subvenir aux frais de leurs études. Et les mois se succédaient, et le fléau étendait effroyablement les ravages. Mais il y a toujours en France l'homme qui, au moment où l'on croit tout perdu, se révèle et fait reculer le péril de mort. D'autres ont conté le départ en Amérique de Pierre Viala, et les services inappréciables qu'il a rendus, préludes de ceux qu'il allait rendre encore. Le voici à Montpellier jusqu'en 1890, c'est alors le départ à Paris, l'Institut National Agronomique, la thèse remarquable sur le Pourridié de la vigne, l'Académie d'Agriculture, l'Académie des Sciences, la gloire qui franchit les frontières, la juste récompense de tant de labeurs, de tant de peines, de tant d'efforts. Mais c'est à Montpellier que les premiers rayons de cette renommée ont illuminé sa vie, c'est à Montpellier qu'il s'est formé, c'est à Montpellier qu'il a façonné ses disciples, auxquels on est d'autant plus attaché qu'on est plus près d'eux par l'âge et qu'on a davantage le temps de les voir tirer parti de vos leçons.

C'est à Montpellier qu'il a vu naître son premier rêve d'une vie vouée à la science et à la formation d'élèves chargés de répandre les idées et les méthodes du maître et d'en faire fructifier les applications ; c'est à Montpellier qu'il a trouvé le précieux réconfort d'une tendresse qui l'accompagna, fidèle et douce, jusqu'à sa dernière heure, et qu'il a fondé ce foyer que deux enfants devaient égayer de leurs sourires. Aussi était-il pénétré de gratitude pour la cité univer-

sitaire illustre par tant de maîtres de la pensée scientifique à laquelle il devait le meilleur de lui-même, de sa pensée et de son cœur.

C'est un des traits caractéristiques de Montpellier et de notre Languedoc méditerranéen que cette collaboration traditionnelle et confiante entre les savants et les viticulteurs, entre les professeurs et les propriétaires, entre le laboratoire et le vignoble. Je l'ai souvent fait observer, soit en France, soit au delà de nos frontières : la culture de la vigne est une culture démocratique, j'en vois une preuve entre autres dans ce fait plus d'une fois signalé que les professeurs Montpelliérains ne sont pas de ceux qui s'emprisonnent dans leur atelier de recherches, qu'ils sont disposés sans cesse à aller sur le terrain des incessants combats contre les ennemis de la vigne, que beaucoup sont eux-mêmes vignerons, et que, d'autre part, beaucoup de vignerons sont fidèles à la discipline du laboratoire, où ils viennent volontiers prendre des leçons et quelquefois en donner. Pierre Viala a été un de ceux par qui cette tradition s'est renforcée, non seulement grâce à la pente naturelle de son caractère et de son esprit, mais grâce à un sentiment profond de ses origines, aux souvenirs de son enfance et de sa jeunesse auxquels venait s'ajouter avec les années une moisson toujours plus riche. Ce fils du vigneron de Lavérune, arrivé tard au Lycée, savait mieux que personne de quel prix le paysan languedocien devait payer sa récolte ; il avait, dès le berceau, partagé les craintes, les angoisses, les espérances aussi et les joies du vigneron laborieux, viticulteur lui-même, il était non moins fier de ses vendanges que de ses expériences auxquelles il devait son éclatante renommée. Je garde dans ma mémoire les conseils précis, rapides, sobres, qu'il donnait, après une grêle dévastatrice, à nos viticulteurs consternés Ils l'écoutaient comme un des leurs, comme un de leurs compagnons de travail et d'infortune. Lui aussi, comme Tineu, dont mon ami regretté Louis-Frédéric Rouquette a conté l'histoire, quand il partait à travers les rangées de souches pour surprendre et abattre les redoutables adversaires, les cryptogames qui ravagent le fruit, la feuille et le sarment ou les chenilles qui enserrent les feuilles de leurs réseaux perfides et dévorent la grappe naissante, lui aussi quand il enfonçait ses chaussures dans la terre, avait l'impression « de communier avec elle, dans une même tendresse, un même élan, un même amour, il avait la sensation d'être un fils de cette terre, il sentait dans son âme le sourd travail accompli par les morts ». Morts chéris et dont il était fier, paysans languedociens dont le petit s'était, par son intelligence, son travail, sa ténacité, élevé jusqu'à l'Institut de France. Et c'est ça, la démocratie, telle que les fondateurs de la République l'ont rêvée, telle qu'ils l'ont voulue. Et c'est ça, la démocratie paysanne qui fait la force et l'orgueil de notre pays. Et ceux qui en sont la parure et l'honneur ne sauraient se détacher d'elle ; ils n'ont pas besoin de lui revenir, ils ne la quittent jamais ; même au sortir des séances de l'Académie, ils se souviennent qu'avant de se parer de l'uniforme orné de broderies et de l'épée à la poignée de nacre, ils ont porté les guêtres de toile et manié le couperet du vendangeur. Pierre Viala n'avait rien oublié. Tous les ans il était au milieu de ses souches jusqu'à ce que les raisins eussent fini de saigner tout le sang de leurs grappes et que le vin nouveau dormît au fond des chais, et il pouvait s'écrier avec le poète :

Fier d'un labeur paisible, au sein des grands vignobles,
Où l'azur d'un ciel vaste, éternellement bleu,
Fit ruisseler mon front d'homme laborieux,
Sur mes bras acharnés aux travaux les plus nobles.
Ma tâche est faite, et je m'arrête, un peu lassé,
Au seuil du mas tranquille, offert à ma fatigue,
Où je vais, dans l'odeur de mon vin frais tiré,
Goûter à la douceur des raisins et des figues.

Il était là chez lui, et c'est dans cette terre aimée qu'il a voulu dormir son éternel sommeil. Un de ses maîtres, le botaniste Charles Flahaut, conseillait aux jeunes savants qui l'entouraient de se mêler activement à la vie agricole de la région, d'avoir pitié du sol méditerranéen, de ceux qui le cultivent, ou qui, découragés, l'abandonnent et le laissent mourir ; il les engageait à se débarrasser en quittant le laboratoire, du fatras scientifique, à parler aux viticulteurs la langue née de nos sillons, la lenganostra, toute chargée d'ans et de gloire. Il reprenait un mot du R. P. Gratry « l'exposition des sciences en langue vulgaire est l'un des plus pressants devoirs des grands esprit et des amis de l'humanité ».

Pierre Viala n'avait pas eu besoin de ces sages conseils. Ce vigneron allait aux vignerons la main tendue, le sourire aux lèvres et, sans aucun effort, retrouvait la simplicité de langage et l'idiome savoureux qui donnait à ses paroles la bonhomie sans rien lui faire perdre de son autorité. Voilà pourquoi à l'hommage des hommes de science s'est joint spontané, touchant, ému, l'hommage des hommes de la terre, quand Pierre Viala, après avoir vaillamment accompli sa tâche, est parti au milieu des larmes et des regrets. Voilà pourquoi, hors du laboratoire, il était indispensable qu'un témoignage de l'admiration et de la gratitude populaire lui fût accordé afin que son nom revienne sur les lèvres des hommes et que nos arrière-petits-neveux le redisent avec vénération, et cherchent dans la vie du grand disparu un exemple, un encouragement et un espoir.

Quand il a voulu, pour payer plus complètement sa dette envers la petite patrie, être son représentant à la Chambre des Députés, il n'a pas cessé pour cela de défendre la science. Certes, les intérêts de la viticulture lui étaient chers entre tous. Il s'est consacré à la cause des vins français corps et âme. Mais une autre ambition l'animait. Il professait avec énergie que l'enseignement agricole, en général, et l'enseignement viticole, en particulier, non seulement n'était pas indigne des Facultés, mais qu'il était le type même de ceux qui, s'appuyant sur la base solide des sciences biologiques, exigent le support de ces sciences pour rendre tous les services que l'on est en droit d'attendre d'eux. Aussi n'hésitait-il pas à proposer et à défendre devant la Chambre un texte qui tendait à faire entrer le haut enseignement agricole dans les cours normaux des Facultés des Sciences. D'autre part, il a essayé courageusement, obstinément, d'arracher au tourbillon des dépenses budgétaires un milliard réservé à la recherche scientifique. Si le premier projet n'a pas réussi, bien que son adoption n'ait été refusée qu'à quelques voix, l'autre est repris à nouveau, et nous travaillons à le compléter peu à peu. J'estime à ce point de vue que Pierre Viala est un précurseur.

Mon ami Jean Perrin lui rendait ce précieux hommage que le Député qui avait demandé un milliard pour la recherche scientifique avait lui-même démon-

tré comment les découvertes du laboratoire faisaient gagner à la Nation des milliards répartis entre tous les citoyens. Contre ce préjugé dont la science a si longtemps été la victime, contre ce préjugé qui soulevait les protestations généreuses d'un Herbert Spencer ou d'un Marcellin Berthelot, contre ce préjugé enraciné dans l'âme populaire qu'une République peut se passer de savants, et que ceux-ci constituent une sorte de congrégation d'élite dont les jeux de l'esprit tendent à la satisfaction des privilégiés de l'intelligence et de la fortune, il a fallu de longues années de luttes où les armes étaient journalières, où les défaites précédaient et suivaient les victoires. Mieux que personne Pierre Viala avait prouvé par l'exemple de toute sa vie que dans l'agriculture comme dans les autres domaines de l'activité économique, ou plutôt davantage encore, la science, en substituant aux vieux procédés traditionnels et empiriques les règles certaines tirées des théories appuyées sur l'observation et l'expérience, est la bienfaitrice qui préserve de la ruine, garantit la sécurité, et permet les ambitions les plus magnifiques pour le développement de la richesse nationale et privée.

Cela est beaucoup plus vrai de nos jours. Le temps a marché depuis que le philosophe Herbert Spencer notait comme bienfaits essentiels rendus par la science à l'agriculture l'analyse des engrais et des sols, l'appréciation de l'adaptation des uns aux autres, l'emploi du gypse ou d'autres substances qui fixent l'ammoniaque, l'utilisation des coprolithes, la production des engrais artificiels. L'agriculture est désormais beaucoup plus étroitement, beaucoup plus constamment tributaire de la science ; elle attend, elle exige de la science bien d'autres services. Disons-le d'un mot, elle conforme ses méthodes aux phénomènes de la vie animale et végétale, et la biologie rationnelle est son fondement même, la base solide sur laquelle inébranlablement elle s'appuie.

Mais le député Pierre Viala avait de la science une conception plus haute encore. Il n'ignorait pas que de cette œuvre collective, poursuivie pendant la longue suite des siècles par les esprits les plus consciencieux et les plus désintéressés, résultait, pour la condition de tous les hommes, des améliorations matérielles et morales qui préparaient un avenir meilleur, plus juste, où la solidarité ne serait plus un vain mot, où la personnalité humaine s'épanouirait dans tous ses droits, où la dignité croîtrait en raison directe du bien-être, où la loi du progrès indéfini proclamée par nos philosophes du XVIIIe siècle apporterait, avec chaque nouveau perfectionnement technique dû aux travaux des savants, un peu moins d'iniquité par le monde et un peu plus de bonheur.

Vous souvient-il, dans l'*Histoire d'une bouchée de pain*, de ces lignes d'une simplicité grandiose, d'une familiarité saisissante que Jean Macé, le fondateur de la *Ligue de l'Enseignement*, écrivait sur les héros parfois obscurs, toujours modestes même sous les rayons de la gloire, qui emploient toute leur existence à la recherche du vrai, sur « ce petit nombre d'hommes qui n'ont l'air de rien du tout » qui « parlent un langage à faire sauver les enfants », qui se livrent à des travaux auxquels on ne comprend rien, qui « tiennent leurs yeux braqués, pendant des heures entières, sur des lunettes à trente-six verres, et, quand on va voir au bout, on ne trouve rien » ; et il ajoutait « à les regarder travailler dans ce qu'ils nomment leurs laboratoires, on dirait qu'ils sont fous. Et quand tout cela est fini, il se trouve, un beau matin, qu'ils ont changé la face de la terre,

fait des révolutions auxquelles empereurs et rois tirent le chapeau ; enrichi les peuples par centaines de milliards à la fois, révélé à l'humanité des lois du bon Dieu qu'elle ignorait ». Pierre Viala a été parmi ce petit nombre d'hommes qui n'ont l'air de rien du tout ; mais si la science est une œuvre collective poursuivie d'âge en âge par les admirables efforts de cette suite ininterrompue de fous sublimes, qui, au mépris de leurs intérêts personnels, parfois au péril de leurs jours, se succèdent sans trève, et, en vertu d'une entente tacite et mystérieuse, reprennent vaillamment la besogne au point exact où leurs prédécesseurs l'ont laissée, Pierre Viala a sa place marquée et il la gardera parmi ceux qui auront changé la face de la terre, enrichi les agriculteurs par centaine des milliards, révélé à l'humanité de moins en moins malheureuse les lois qu'elle ignorait, et conduit les peuples, rapprochés dans la joie après avoir été si longtemps divisés dans la tristesse, à la fraternité sainte, à la justice, à la liberté dans la lumière.

Le grand ancêtre, Edgar Quinet, affirmait dans une page magnifique qu'il appartient à chacun de nous de se préparer, pour l'heure suprême, un magnifique cortège qu'aucune puissance humaine n'empêchera de passer et de resplendir dans la nuit. « Je convie autour de moi, quand viendra ce moment, les pensées les plus hautes et les meilleures où j'ai pu m'élever, les vérités que j'ai rencontrées et servies, les idées immortelles qui m'ont apparu depuis ma jeunesse jusqu'à mon dernier jour. Qu'elles viennent et me protègent contre l'outrage au delà de la mort. »

Les pensées les plus hautes et les meilleures où il a pu s'élever ont formé le cortège invisible qui a accompagné Pierre Viala dans le suprême voyage. Quand la brise du soir chante dans les pins d'Alep qui se balancent sur sa tombe, elles frémissent à travers les branches à l'heure mélancolique où les premières étoiles allument, dans les cieux languedociens, les pâles veilleuses de saphir. Qu'elles protègent Pierre Viala contre l'outrage au delà de la mort, au-dessus de l'oubli. Sous leur tutélaire égide nous plaçons la mémoire qui nous est chère à tous. Aucune puissance humaine ne les empêchera de resplendir malgré les années. Gardiens attentifs et vigilants, nous les invoquerons avec la foi de nos âmes réconfortées et l'émotion de nos cœurs attendris. Elles accourent à notre appel, radieuses et triomphantes ; à leur lueur céleste, nous verrons s'illuminer le visage souriant et grave du grand Maître vénéré, et luire, comme un triple et merveilleux flambeau, l'ardeur du bien, l'espoir du vrai, l'amour du beau.

Mario ROUSTAN.

MANGANÈSE ET VIN

Les connaissances actuelles que nous apportent la biologie et la physiologie montrent que le métabolisme des oligoéléments dans les raisins et dans les vins doit conditionner en particulier l'avenir des techniques de vinification.

Parmi ces oligoéléments, l'un des plus intéressants est toujours le manganèse. Malgré les travaux de G. Bertrand, E. Maumené, E. Kayser, H. Marchand et A. Demolon, quelques problèmes restent encore à résoudre ; en particulier

le métabolisme du manganèse au cours de la fermentation alcoolique. Son étude fait l'objet de la première partie de cette note. Une deuxième partie est consacrée au rôle de cet élément dans les maladies aérobies spontanées d'origine microbienne.

Manganèse et fermentation alcoolique

Les essais portent sur les moûts A, B, C, D, d'origine et de richesse saccharine différentes.

250 cmc. de chacun de ces moûts placés dans des fioles de 275 cmc. à goulot étroit, ont été ensemencés par une variété de levures *S. Ellip.* prélevées dans un dépôt de vin sain de Carignan. La fermentation alcoolique s'est poursuivie à 28° et a duré quatre jours dans les essais A et B, cinq jours dans les essais C et D.

Vins et dépôts ont été séparés aussitôt pour éviter tout phénomène d'autolyse.

Le dosage du manganèse (1) dans le moût et les vins correspondants a donné les résultats suivants exprimés en milligramme métal par litre.

TABLEAU I

Ech.	Mout	Vin correspondant	Différence en moins
A	0,90	0,85	6 %
B	0,73	0,68	7 %
C	0,60	0,57	5 %
D	1,00	0,93	7 %

Il y a donc un déficit de 5 à 7 p. 100. Est-il dû à une précipitation partielle du manganèse ou à une absorption par la levure ?

Pour préciser ce point, nous avons réalisé une deuxième expérience en opérant sur 10 litres de moût. Le manganèse a été dosé sur le moût, le vin fait, les levures et le dépôt les accompagnant. Celui-ci ne contenait par les moindres traces de manganèse ; les levures n'en renfermaient qu'une quantité égale à 0,030 p. 100 du poids de leurs cendres, équivalant à peine à 1 p. 100 de la quantité contenue dans le moût initial. De nouvelles expériences où variaient la richesse du milieu en manganèse, les conditions d'anaérobiose et même d'aérobiose ont permis de s'assurer que ce taux de 0,030 p. 100 restait à peu près constant.

Le déficit de 5 à 7 p. 100 trouvé plus haut s'explique tout simplement par la limite de sensibilité et la précision de la méthode.

On peut donc dire que le manganèse existant naturellement dans le moût se retrouve presque en totalité dans le vin fait.

Manganèse et maladies aérobies spontanées

A. — *Maladie de la fleur.* — Le 28 juillet 1937, du vin rouge des Corbières était réparti à raison de 200 cmc. par essai dans 4 cristallisoirs de 500 cmc. Nous opérions les additions suivantes :

(1) La méthode de dosage tient des méthodes G. Bertrand et P. Cheramy et A. Lemos.

Témoins 1-2 : 1 cmc. eau distillée ;

Essais 3-4 : 1 cmc. $SO^4Mn, 7H^2O$ à 1 p. 100 ;

c'est-à-dire très approximativement 2 mgr. de manganèse métal.

Dès le lendemain, on remarque des différences notables entre les deux témoins et les essais. Des taches de *M. Vini* apparaissent dans les essais 3 et 4. Le 30, une belle pellicule de mycoderme, blanche, épaisse, plissée, onctueuse, recouvrait leur surface liquide. Cette pellicule devait s'épaissir de jour en jour.

Le 1er août seulement apparaissait dans les essais 1 et 2 une trace de mycoderme. Et le 6 août à peine celui-ci recouvrait toute la surface liquide d'une mince pellicule.

La température devait varier, pendant toute la durée de l'expérience, de 26 à 32°.

Cette expérience a été répétée avec des vins divers et en différents lieux. Chaque fois une addition de manganèse de l'ordre de 1/100.000 a favorisé le développement spontané du M. Vini.

B. — *Maladie de l'acescence.* — G. Bertrand et R. Sazerac se sont déjà préoccupés du rôle du manganèse sur la fermentation acétique. Il nous a paru utile d'essayer, de notre côté, l'effet de doses infimes de manganèse sur le développement spontané de l'acescence.

Le 7 août 1937, dans 5 fioles pour culture de Gayon, de 250 cmc. environ, nous répartissions du vin rouge de Saint-Denis (Aude) à raison de 100 cmc. par fiole et nous opérions les additions suivantes :

Nos 0 et 1 : 2 cmc. eau distillée.

N° 2 : 1 cmc. 75 eau distillée + 0 cmc. 25 d'une sol. de $SO^4Mn, 7H^2O$, à 1 %, soit 5 mgr. Mn par litre de vin.

N° 3 : 1 cmc. 5 eau distillée + 0 cmc. 5 d'une sol. de $SO^4Mn, 7H^2O$, à 1 %, soit 10 mgr. Mn par litre de vin.

N° 4 : 0 cmc. eau distillée + 2 cmc. d'une sol. de $SO^4Mn, 7H^2O$, à 1 % soit 40 mgr. Mn par litre de vin.

Un essai témoin, le n° 0, était aussitôt analysé ; les autres étaient placés dans une salle dont la température devait varier pendant toute la durée de l'expérience de 28° le jour à 15° la nuit.

Tout le matériel opératoire et les solutions de sulfate de manganèse avaient été préalablement stérilisés. Les manipulations ont été effectuées avec les précautions habituelles pour éviter toute introduction de ferments ou bactéries autres que ceux contenus dans le vin.

Le 14 août, les vins étaient analysés. Voici les résultats :

TABLEAU II

Essais	Alcool % en volume	Extrait sec a 100° en gr par litre	Acidité (sulfurique) par litre		
			Totale	Fixe	Volatile
			gr.	gr.	gr.
0-Témoin. .	7°09	18,30	5,20	4,85	0,35
1-Témoin. .	7°07	17,80	5,40	4,75	0,65
2- — . .	6°95	17,10	5,60	3,85	1,75
3- — . .	6°85	16,95	5,50	3,35	2,15
4- — . .	6°62	16,50	5,85	3,05	2,80

L'action déterminante du manganèse sur le développement de l'acescence apparaît nettement.

Cette action a toujours été confirmée par les expériences effectuées avec différents vins et en divers lieux.

Conclusions

La levure *S-Ellip*, renferme naturellement une quantité de manganèse très sensiblement constante, égale à 0,030 p. 100 du poids de ses cendres.

Cette levure, pour sa formation, n'élimine du jus de raisin qu'une quantité de manganèse négligeable. Dans le vin correspondant, cet oligoélément se retrouve dans la proportion de 93 à 95 p. 100 alors que dans les mêmes conditions expérimentales, 36 p. 100 de phosphore et 72 p. 100 d'azote disparaissent.

Une addition de manganèse sous forme convenable et à des doses de l'ordre du 1/100.000 favorise les maladies de la fleur et de l'acescence. Aussi, lorsque la vaisselle vinaire renfermera une dose accidentelle de manganèse, le développement de l'acescence sera à redouter.

C'est le cas du matériel traité au permanganate de potassium, mais imparfaitement nettoyé et rincé.

Michel FLANZY.

ACTUALITES

LE BOSC : Chronique de législation viticole : stocks de vin à appellation d'origine
Michel FLANZY : Chronique d'œnologie méridionale : Remarques sur l'appellation contrôlée « Blanquette de Limoux »
Libération des troisième et quatrième dizièmes des disponibilités de la campagne
Gelées dans le Midi

Chronique de législation vinicole

Stocks de vins à appelation d'origine. — Il est question depuis quelques mois d'une sorte de reprise des stocks de vins à appellation d'origine existant chez les récoltants et chez les négociants. Il s'agit de vins pour lesquels les intéressés peuvent être autorisés à revendiquer, sous des conditions déterminées, le bénéfice d'une appellation d'origine contrôlée. Mais les dispositions réglementaires intervenues en la matière à différentes reprises sont de nature à créer une certaine confusion dans l'interprétation des textes.

Par ailleurs, les délais relatifs à l'application de ces mesures diffèrent pour chaque catégorie d'intéressés. De plus, ces délais ont été souvent prorogés, ce qui n'a fait qu'accroître la confusion dans les esprits.

Dans ces conditions, il convenait de faire le point en examinant successivement la situation actuellement faite aux uns et aux autres eu égard à cette revendication d'appellations d'origine contrôlées.

I. — *Stocks de vins détenus par les récoltants.* — En premier lieu, une circulaire du Ministre de l'Agriculture, en date du 15 février 1937, accordait aux viticulteurs qui avaient déclaré, sous une appellation d'origine simple, leurs vins de la récolte 1936 et ceux des années antérieures, un délai de trois mois pour compléter leur déclaration de récolte par la mention « appellation contrôlée » pour ceux de leurs vins remplissant naturellement les conditions requises.

Le 5 juin suivant, le Ministre de l'Agriculture prorogeait ce délai et le fixait au 1er septembre 1937.

Enfin, deux nouvelles décisions ont récemment fixé l'expiration de ce délai successivement au 1er mars et au 15 avril 1938.

Les récoltants ont donc encore quelques semaines devant eux pour assortir les vins qu'ils détiennent actuellement — et quelle que soit l'année de leur récolte — d'une appellation d'origine contrôlée telle qu'elle résulte de l'un quelconque des nombreux décrets pris en vertu de la législation en vigueur.

Il a été précisé que toutes les facilités leur seront données, notamment en ce qui concerne les mentions devant être portées à l'original de la déclaration de récolte qu'ils ont primitivement souscrite.

Mais il demeure entendu que seuls les vins répondant en tous points aux exigences du décret de contrôle considéré peuvent faire l'objet des mesures dont il vient d'être question.

II. — *Stocks de vins détenus par les négociants.* — Pour les négociants, la réglementation concernant les stocks de vins à appellation d'origine a évolué sensiblement dans le même sens.

C'est la loi du 20 juin 1937 (art. 1 et 3) qui a donné aux intéressés détenant des vins ou des vins de liqueur reçus sous une appellation d'origine simple, *mais remplissant les conditions requises pour bénéficier de l'appellation contrôlée de même nom,* la possibilité de les expédier sous le lien de titres de mouvement sur papier vert (vins) ou orange (vins de liqueur).

Les négociants désireux de bénéficier de cette mesure ont donc été invités à déclarer à la recette buraliste les stocks en leur possession.

Mais il était déjà entendu que les expéditions avec le nouveau titre de mouvement ne pourraient avoir lieu qu'après contrôle de la qualité desdits produits figurant à la déclaration spéciale précitée. En attendant, les boissons ainsi déclarées ne pouvaient être assorties que d'une appellation d'origine simple.

Par ailleurs, le délai à l'expiration duquel ces déclarations devaient être effectuées avait été fixé au 31 janvier 1938. Mais, à la demande du Comité National des appellations d'origine, ce délai était reporté au 31 mars suivant.

Des déclarations complémentaires peuvent cependant être souscrites après cette dernière date pour les boissons qui étaient en cours de transport au 31 mars 1938.

Quant à la Commission d'experts chargée du contrôle qualitatif des stocks ainsi déclarés, sa composition était prévue au décret du 9 décembre dernier.

Dans ces conditions, il ne restait plus aux services intéressés qu'à préciser les modalités de ce contrôle.

On fait tout d'abord observer que pourront figurer sur les déclarations de

stocks, les vins et les vins de liqueur détenus par les négociants, même s'ils ont été reçus postérieurement à la promulgation de la loi du 20 juin 1937.

En tout état de cause, les taxes spéciales de 2 francs (vins) et de 15 francs (vins de liqueurs) sont exigibles sur la totalité des quantités déclarées aussitôt après le dépôt de la déclaration. Mais leur paiement pourra être effectué dans les trois mois suivant l'expertise, c'est-à-dire au plus tard avant le 15 août (Note de l'Administration des C. I. en date du 8 mars 1938) puisque les commissions de contrôle doivent avoir terminé leurs travaux le 15 mai prochain.

D'autre part, contrairement à ce qui avait été primitivement prévu, il a été admis que les intéressés peuvent, dès la remise de leur déclaration, obtenir pour les boissons déclarées la délivrance de titres de mouvement sur papier vert ou orange sans attendre l'intervention de la Commission d'Experts. Mais ils devront opérer ce transfert de l'appellation simple à l'appellation contrôlée sur leur registre spécial des appellations d'origine au plus tard avant l'expédition des boissons.

De plus, en vue de faciliter les travaux de la Commission, il a été entendu avec les représentants du commerce de gros que les déclarations seraient établies en trois exemplaires au lieu de deux, le troisième exemplaire étant destiné à être retourné au négociant après annotation de la décision de la Commission.

Bien entendu, une décision de rejet mettrait obstacle à la délivrance de titres de mouvement de couleur verte ou orange. Et il est précisé à ce sujet qu'en cas de contestation par le négociant sur le bien-fondé de cette décision, il est procédé à des prélèvements d'échantillons qui incombent au service de la Répression des Fraudes.

On fait enfin remarquer que ces nouvelles dispositions laissent subsister, en faveur des négociants, la possibilité d'expédier jusqu'au 31 octobre de la présente année, sous une appellation simple et avec des titres de mouvement sur papier bulle, les vins reçus ou déclarés sous une appellation contrôlée.

LE BOSC.

Chronique d'œnologie méridionale

Remarques sur l'appellation contrôlée Blanquette de Limoux. — Dans une précédente chronique, nous avons énoncé le décret du 18 février 1938 accordant le bénéfice de l'Appellation Contrôlée à la « Blanquette de Limoux » et au « *Vin de Blanquette* ».

Après trente ans, le vœu du Conseil Général de l'Aude réclamant le bénéfice des Appellations d'Origine pour les crus : Corbières, Minervois, Blanquette de Limoux est en apparence satisfait.

Ce bénéfice était alors réclamé en application des lois du 1er avril 1905 et du 5 août 1908 qui donnaient à l'Administration de l'Agriculture toute autorité pour la délimitation par décrets de certaines régions viticoles. Ces décrets inauguraient le régime des *délimitations administratives*. Aucun cru du département ne devait en bénéficier malgré l'avis le plus favorable du Conseil Général.

C'est sous le régime des *délimitations judiciaires* instituées par la loi du 6 mai 1919 que le vœu du Conseil Général recevait satisfaction pour les crus des

Corbières et du Minervois seulement. On sait que cette loi, par un oubli regrettable, s'attachait trop à des considérations géographiques ; elle devait être complétée par la loi du 22 juillet 1927 d'un caractère restrictif plus exigeant pour les facteurs qualificatifs : sol, culture, usages.

Notons que, par la suite, contrairement à l'esprit de la loi du 22 juillet 1927, l'aire des crus Minervois et Corbières fut encore légalement étendue. Mais les propositions concernant la « Blanquette de Limoux » restaient toujours en instance malgré la nomination d'experts — rapports — réclamations, etc.

Elles y étaient encore lorsque parut le décret-loi du 30 juillet 1935 instituant le régime des Appellations Contrôlées. Ce troisième régime inaugurait l'ère des *délimitations « corporatives »*. Nous les appelons ainsi parce qu'elles sont en fait établies par le Comité National des Appellations d'Origine, dont les propositions sont intégralement traduites en décret par le Ministre de l'Agriculture. Ce troisième régime a fait naître beaucoup d'espoir et déjà d'abus — sauf pour notre région — au contraire.

Il est curieux de noter que c'est sous le régime le plus sévère, que notre cru de Blanquette est enfin officiellement reconnu. Goûtons pleinement la joie de voir ce vin dans la caste des crus nobles.

Voyons à présent ce décret réparateur. Nous approuvons tout ce qui est écrit sur la *délimiattion* et l'*encépagement*. Certains seront peut-être surpris de voir la liste des communes privilégiées aussi longue. Qu'ils se rassurent ! le village n'est rien, le terrain, et plus généralement le climat, est tout en cette affaire. Les paragraphes restrictifs sont tout à fait rassurants. Si quelques villages ont une partie de vignoble en plaine, leurs coteaux brûlés par le soleil, rocailleux, ne pouvaient pas, ne devaient pas être oubliés. D'ailleurs la commission technique de 1908 avait parfaitement admis une telle délimitation.

Le Mauzac est le cépage de base. La Clairette en faible proportion est tolérée. C'est bien. Espérons que le viticulteur saura se discipliner et réduire peu à peu la contribution de la Clairette à l'élaboration de ce vin.

Quant à la *richesse des moûts*, on aurait pu se montrer plus sévère. Toute mesure viticole à l'heure actuelle doit, nous semble-t-il, tendre vers l'exaltation de la qualité et non vers son atténuation. Je sais que les réalités nous infligent des démentis cinglants ! Ce n'est pas une raison pour choisir le minimum dans la qualité. Or, dans la généralité des cas, les moûts ont toujours ici une richesse alcoolique plus souvent supérieure à 11° qu'à 10°. Mais passons, la suite du décret est autrement plus importante, puisqu'elle essaie de définir et distinguer deux types de vin : « *La Blanquette de Limoux* » et le « *Vin de Blanquette* ».

Pour mieux comprendre, un retour en arrière nous paraît indispensable. La Commission technique chargée en 1908 de caractériser et de délimiter la Blanquette de Limoux, la définissait ainsi :

« La Blanquette de Limoux est un vin *blanc mousseux*, préparé avec les raisins de Mauzac blanc originaires du Limouxin. La mousse que contient ce vin provient d'une fermentation opérée en bouteilles par des levures alcooliques apportées naturellement par le moût ou ajoutées artificiellement.

« Ce vin est plus ou moins riche en alcool et plus ou moins doux suivant la façon dont la vinification a été conduite, mais il est surtout caractérisé par une saveur et un bouquet que les raisins de Mauzac des coteaux du Limouxin

apportent avec eux et qui distinguent très nettement la Blanquette de Limoux des autres vins mousseux. »

Cette Commission donnait sur la vinification les précisions suivantes :

« Les raisins sont foulés aux pieds, dans une treille ; *le jus de goutte est seul utilisé à la fabrication de la Blanquette.* Le jus de presse donne un vin qu'on laisse complètement fermenter et qui est consommé comme vin de table ou distillé.

. . . . . .

« *Fermentation.* — Quelques maisons mettent le moût dans de petits foudres et lui laissent terminer sa fermentation, de manière à avoir du vin sec. Ceux-là se disposent à travailler par la méthode champenoise.

« D'autres mettent le moût en petits fûts, le font fermenter doucement, éliminant la mousse, puis filtrent à la manche et descendent le vin en cave froide alors qu'il conserve encore une grande douceur. Ce filtrage et ce refroidissement arrêtent la fermentation et, durant l'hiver, des manipulations spéciales sont pratiquées dans le but d'avoir le vin limpide.

« *Prise de mousse.* — Au mois de mars, on fait les égalisages et les coupages Ceux qui emploient la méthode champenoise introduisent dans le vin sec, convenablement préparé, la quantité de sucre voulue et le levain, puis mettent en bouteilles agrafées pour la prise de mousse.

« Les autres mettent aussi le vin doux en bouteilles agrafées, mais sans introduction de sucre ni de levures. Les bouteilles, remontées de la cave, sont mises en tas et la prise de mousse s'effectue naturellement sous l'action des levures que le vin contient encore et qui sont réveillées par la douce chaleur du printemps et de l'été.

« *Dégorgeage et expédition.* — Dans ce cas, comme dans l'autre, on pratique la mise sur pointe, le remuage et le dégorgeage, mais seulement plusieurs années après, aussitôt avant l'expédition.

« S'il est possible d'établir une différence entre les deux modes de fabrication on peut dire que les blanquettes préparées par la méthode champenoise sont des vins plus « brillants » et ceux préparés par l'autre méthode sont des vins plus « fruités ».

Il ressort nettement de cet exposé, que cette Commission technique, approuvée par le Conseil Général de l'Aude, n'admettait qu'une seule appellation avec deux modes de préparation : La méthode champenoise et la méthode traditionnelle.

Avec celle-ci, on arrête ou ralentit considérablement la fermentation par filtration répétée. On obtient ainsi un mi-fermenté. La prise de mousse est réalisée par le sucre naturel existant dans ce mi-fermenté. On dégorge également comme dans la méthode champenoise.

Avec cette dernière on obtient d'abord le vin sec. La prise de mousse est effectuée par une addition obligatoire de saccharose. On effectue le dégorgeage et l'addition de liqueur d'expédition comme pour la préparation de tous les vins mousseux.

La différence fondamentale existant entre les deux modes de préparation résidait, d'une part, dans une fermentation partielle arrêtée ou ralentie par

des moyens physiques sans utilisation à aucun moment de saccharose, d'autre part dans la fermentation complète du jus et l'addition de saccharose. Mais de toute façon on produisait toujours et uniquement une seule variété de vin : la « Blanquette de Limoux ».

Or, le décret du 18 février 1938 donne le jour à deux appellations contrôlées : l'une pour la « Blanquette de Limoux », l'autre pour le « Vin de Blanquette », nouveau venu dans le concert des vins de l'Aude.

Il semble qu'on ait voulu distinguer la Blanquette du Viticulteur ou la Blanquette traditionnelle, de la Blanquette produite dans les Ateliers Industriels ou Coopératifs.

Cette distinction se défend et se justifie par les faits. En effet, il est courant que cette dernière offre plus de garanties quant à sa composition que la Blanquette traditionnelle. Celle-ci est parfois ou trop douce ou trop sèche ; la mousse absente ou bien insuffisante, soit que le moût ait complètement fermenté avant la mise en bouteilles ; soit qu'il n'ait pas du tout fermenté ; trop souvent enfin sa limpidité est douteuse et le dépôt des bouteilles assez abondant. Ces accidents ne se rencontrent presque jamais dans l'autre Blanquette.

Si c'est cela la raison déterminante de la coexistence des deux appellations, plus de précision aurait été nécessaire.

En effet, l'article VI du décret indique pour la Blanquette de Limoux la mise en bouteille de vin *plus ou moins doux* ou de *vin sec* additionné de saccharose *quand c'est nécessaire,* prise de mousse en bouteilles, mises sur lattes, dégorgeage avec addition de liqueur d'expédition au gré du client.

On peut donc utiliser un vin plus ou moins doux et l'addition de saccharose n'est pas obligatoire. Or, comment conserver le vin plus ou moins doux ? Il faut tout de même que la fermentation soit ralentie ou arrêtée. Comme tous les antiseptiques sont proscrits, ce ne peut être que par des moyens physiques : filtrages successifs avec soutirages dans foudres méchés, soutirages répétés avec élimination des levures, par dégorgeage, ou bien par l'action du froid. Le paragraphe n'est donc pas assez explicite, d'autant que le *Vin de Blanquette* est défini dans le paragraphe suivant comme résultant de la fermentation ralentie ou arrêtée par filtrages, clarifications ou collages si c'est nécessaire. La définition de ce dernier type gagnerait à être plus complète.

Si nous rapprochons ce texte des conclusions de la Commission de 1908, on voit que le décret du 18 février 1938 confond regrettablement la méthode Champenoise et la méthode traditionnelle, si bien distinguée alors par cette Commission.

La confusion augmente encore à la lecture de l'article VII précisant les conditions de circulation de la *Blanquette de Limoux* et du *Vin de Blanquette.*

Le paragraphe A), s'il est très explicite pour les raisins, l'est moins pour « les vins en cercles ou en bonbonnes destinés à la fabrication de la Blanquette de Limoux et *remplissant toutes les conditions* du présent décret ». Donc, ces vins peuvent être *plus ou moins doux* ce que nous savions déjà.

Mais voyons le paragraphe B).

« Les vins non mousseux et non destinés à la fabrication de la Blanquette de Limoux, récoltés dans la région délimitée ci-dessus et remplissant toutes les conditions du présent décret, pourront circuler, à partir du mois de janvier

suivant la récolte, en dehors de la zone ci-dessus indiquée avec la mention « Vin de Blanquette ».

« En aucun cas, les vins ayant droit à l'appellation contrôlée « Vin de Blanquette », rendus mousseux en dehors de la région délimitée, ne pourront être désignés sous une dénomination rappelant leur origine et comprenant notamment les mots « Blanquette de Limoux ».

Nous pensons traduire fidèlement ce paragraphe en disant que le *Vin de Blanquette* destiné à un Atelier Industriel ou Coopératif, comme il est dit dans le paragraphe A), servira à l'élaboration de la Blanquette de Limoux. Par conséquent, un *Vin de Blanquette peut devenir Blanquette de Limoux.* Mais le Vin de Blanquette expédié en dehors des limites géographiques précisées par l'article I restera Vin de Blanquette.

Que va-t-il se passer si ce vin devient naturellement mousseux ? Si c'est en dehors même de la région délimitée, non seulement il n'a plus droit à l'appellation Blanquette de Limoux, mais il perd aussi le bénéfice du qualificatif Blanquette. Il n'est qu'un *quelconque Vin mousseux.*

Si c'est dans la région délimitée, il peut rester « Vin de Blanquette », mais devenir aussi « Blanquette de Limoux ».

Mais alors, les vins mousseux ayant : la même composition, la même origine, les mêmes caractères organoleptiques, en un mot, des vins rigoureusement identiques, se trouveront sous trois appellations : deux appellations contrôlées « Vin de Blanquette » et « Blanquette de Limoux », une appellation vulgaire Vin mousseux. Un tel état de choses va-t-il favoriser la production et le commerce honnête de notre délicieuse Blanquette ?

D'autant qu'un Vin de Blanquette sera plus ou moins mi-fermenté, plus ou moins mousseux. Plusieurs types de vin répondront donc à l'appellation contrôlée *Vin de Blanquette,* alors que l'appellation contrôlée Blanquette de Limoux ne répond qu'à un seul type de vin.

Dernière remarque, l'acheteur du Vin de Blanquette, non averti par le décret, recherchera dans ce vin, un vin mousseux. N'étant pas éclairé sur les différents types ou différents visages qu'il peut présenter, il croira à la tromperie quand il goûtera un vin à la mousse insuffisante, ou trop sec ou trop doux. Il est à craindre que la prévention qu'il nourrira contre le Vin de Blanquette se répercute sur la Blanquette de Limoux, conséquence déplorable dont les répercussions peuvent être extrêmement graves. Ceci aurait pu être évité, tout en sauvegardant les intérêts du Viticulteur et ceux des Ateliers Industriels ou Coopératifs, si on avait bien défini, d'une part, les caractères analytiques et organoleptiques de la Blanquette de Limoux et du Vin de Blanquette et, d'autre part et surtout, leurs caractères distinctifs.

Ce n'est pas la première fois que des décrets à Appellation d'Origine contrôlée présentent quelques imperfections d'autant plus graves que celles-ci sont parfois contraires à la production et au commerce du meilleur Vin.

Michel FLANZI.

Libération des troisième et quatrième dixièmes des disponibilités de la campagne. — La libération attendue depuis longtemps et réclamée à grands cris par le commerce vient d'être autorisée, un lot important de vins de 10°5 ayant été enregistré, à Béziers, comme vendu au prix fatidique de 15 fr. 50 le degré-hectolitre. Les deux dixièmes ainsi libérés ne représentent d'ailleurs qu'une minime partie des disponibilités totales, puisque, en arithmétique « échelonnée », les deux premiers dixièmes valaient un tiers ou une moitié de ces disponibilités (on ne sait pas bien) !

P. M.

Gelées dans le Midi. — On signale des gelées dans le Midi, qui auraient fait des dégâts sérieux par places, le 5 avril d'abord, puis le 10. Les risques restent encore sérieux jusqu'à fin avril.

La gelée, une fois de plus, est venue jeter dans la consternation de nombreux vignerons du Midi. Les dégâts forts graves pour les tènements où le mal est vérifié, sont heureusement localisés. L'Hérault a peu près seul se ressentira des gelées matinales des nuits du 10 et du 11 avril.

En effet, Roussillon, Gard, Bouches-du-Rhône, Var et Vaucluse ne supportent que par endroits, dans les bas-fonds particulièrement, ce retour intempestif du froid. Le Sud-Ouest est peu atteint en Gironde, dans le Gers, la Haute-Garonne, le Tarn-et-Garonne et les Charentes, les pertes sont légères et jusqu'ici sans conséquences appréciables pour la prochaine récolte.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : Vin rouge 9° ½, 200 fr. et au-dessus ; 10°, 225 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 215 fr. Vin blanc supérieur, 235 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°5, 260 fr. et au-dessus ; 10°, 270 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire 9° ½ à 10°, 300 fr. l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : Vin rouge 1er choix, 660 fr. ; Vin blanc dit de comptoir, 680 fr.; Picolo, 680 fr. ; Bordeaux rouge vieux, 950 fr. ; Bordeaux blanc vieux, 975 fr., la pièce rendue dans Paris, droits compris.

BORDEAUX.— Vins rouges 1936, 1ers crus : Médoc, de 13.500 à 15.000 fr. ; 2es crus, de 4.800 à 5.500 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 2.800 à 3.500 fr. ; 2es crus, de 2.600 à 3.000 fr. ; Paysans, 6.800 à 8.000 fr. — Vins rouges 1935 : 1ers crus, Médoc, de 7.000 à 9.000 fr. ; 1ers crus, Graves, 4.800 à 6.000 fr. ; 2es crus. 3.000 à 4.000 fr. le tonneau de 900 litres. Paysans, 2.000 à 2.200 fr. — Vins blancs 1936 : 1ers Graves supérieurs, de 4.000 à 4.600 fr. ; Graves, 3.300 à 4.200 fr. en barriques en chêne ; 1935 : 1ers Graves supérieurs, 3.200 à 3.900 fr. ; Graves, 2.800 à 3.400 fr.

BEAUJOLAIS. — Beaujolais, 1er choix, de 800 à 900 fr. ; Mâconnais, 600 à 650 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 750 à 800 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 800 à 950 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 400 à 475 fr. Vins blancs de Blois, 400 à 475 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 500 à 700 fr. ; Blancs, 800 à 900 fr. ; Rouges. » fr. » à » fr. ».

Vins d'Anjou : Rosés, 550 à 650 fr. ; Rosés supérieurs, 800 à 1.200 fr. ; Blancs supérieurs, 900 à 1.200 fr. ; Blancs têtes, 1.200 fr. à 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Vins 1937 : Muscadet, 1.100 à 1.200 fr.; Gros plants, 500 à 600 fr. la barrique de 225 litres prise nue au cellier du vendeur.

ALGER. — Rouges, 14 fr. 75 à 15 fr. 75 ; Rosés, 15 à 16 fr. ; Blancs, 16 à 17 fr.

MIDI. — *Nîmes (11 avril 1938).* — *Cote officielle* Vins rouges, 8°5 à 11°, 17 fr. à 14 fr. ; 11° et au-dessus, 15 fr. » à 13 fr. 50 ; Blancs, 16 fr. à 15 fr. Rosés, » fr. à » fr. » ; Café, 17 fr. à 16 fr. ; Moyenne 10°5, 15 fr. 25.

Montpellier (12 avril). — Rouges, 9° à 12° : 16 fr. 75 à 14 fr. » ; Rosés, Moyenne 10,5 : 15 fr. 25.

Béziers (8 avril). — Récolte 1937 : Rouges, 9° à 11°5, 16 fr. 50 à 14 fr. » ; Rosés, 11°, 16 fr. 50 à 14 fr. 25 ; Blancs, 11°5 à 12°, 14 fr. 50.

Minervois (10 avril). — Marché d'Olonzac, de 9° à 12° de 15 fr. 75 à 13 fr. 75 le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (9 avril). — Vins rouges 1937, de 9°5 à 12°, 16 fr. à 13 fr 50.

Carcassonne (9 avril). — Récolte 1937 : Vins rouges de 9° à 12°, de 16 fr. 50 ; à 13 fr. 50.

Narbonne (7 avril). — Vins rouges 1937, 9° à 12°, 16 fr. 50 à 13 fr. 75.

Sète (6 avril). — Rouges, 16 fr. 75 à 14 fr. » ; Rosés, 16 fr. » à 15 fr. » ; Blancs, 17 fr. à 15 fr. 25.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 180 fr. » le quintal, orges, 150 fr. à 163 fr. ; escourgeons, 145 à 155 fr.; maïs 115 fr. à 119 fr. ; seigle, 129 fr. » à 132 fr. » ; sarrasin, 157 fr. à 162 fr. ; avoine, 125 fr. » à 132 fr. ». — Sons, 92 à 96 fr. — Recoupettes, 93 à 97 fr.

Pommes de terre. — Hollande, de 70 à 120 fr. ; Rosa, 80 à 90 fr. ; Saucisse rouge, 70 à 80 fr. ; Sterling, 75 à 82 fr. Nouvelles du Midi, 200 à 270 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 165 à 205 fr. ; paille d'avoine, de 180 à 220 fr. ; paille de seigle, 170 à 210 fr. ; luzerne, 220 à 240 fr. ; foin, 190 à 270 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 580 à 700 fr. ; féveroles, de 64 à 66 fr. ; sainfoin du Midi, 160 à 170 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de Coprah courant logés » fr. les 100 kgs ; supérieur, 124 fr. » ; d'arachides rufisques extra-blancs surazotés 123 fr. ; de palmistes, 99 fr. ».

Sucres. — Sucre basé indigène n° 3, 100 kgs, 287 fr. à 288 fr. 50.

Bétail (La Villette, le kg. viande nette suivant qualité). — Bœuf, 4 fr. » à 21 fr. ». — Veau, 8 fr. 50 à 19 fr. ». — Mouton, 6 fr. à 32 fr. ». — Demi-Porc, 13 fr. 50 à 13 fr. 80 — Longe, 14 fr. à 17 fr.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 12 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr. — Tartre brut, 150 à 200 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 10 %, 25 fr. 80 à 27 fr. 35 ; sulfate de potasse 40 %, 95 fr. 85 à 100 fr. 35 ; chlorure de potassium, 75 à 85 fr. ». — *Engrais azotés* : Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 72 fr. ; Nitrate de soude 16 % d'azote de 113 fr. à 119 fr. 50 les 100 kgs.— Nitrate de chaux 13° d'azote, 102 à 105 fr. 100 kgs; Sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 112 fr. 50 à 116 fr. 50. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 38 fr. 50 à 49 fr. 90 les 100 kgs ; superphosphate d'os (0,50 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique) 47 fr. 50 à » fr. ». — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 46 fr. 50. — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 121 fr. 50 à 124 fr. 50. — Sang desséché moulu (11 à 13 % azote organique), l'unité 16 fr. » ; corne torréfiée (12 à 15 % azote organique), 14 fr. » à 15 fr. » l'unité.

Soufres : Sublimé, 138 fr. 50 ; trituré, 118 fr. — **Sulfate de cuivre gros cristaux**, 312 à » fr. les 100 kgs ; **Verdet** neutre 31,5 % de cuivre métal 730 fr. les 100 kgs, logement sacs de 50 kgs franco par 5.000 kgs. — **Sulfate de fer** cristallisé, 100 kgs, 20 fr. — **Chaux agricole** ½ éteinte, 68 fr. — **Chaux blutée**, de 70 %, 128 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 75 fr.— **Carbonate de soude**, 98/100 %, **spécial pour la viticulture**, 58 fr. 95 (**départ usine**) **les 100 kgs.** — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. — **Arséniate de plomb**, 420 fr. en bidons de 30 kgs, 440 fr. en bidons de 10 kgs, 400 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux.** Dose d'emploi : 500 gr. par hectolitre de bouillie, 420 fr. les 100 kgs. — **Bouillie cuprique** 60 % = 330 à 360 fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kgs. Mandarines, 600 à 1300 fr. — Oranges, 500 à 750 fr. — Noix, 500 à 720 fr. — Poires de choix, 600 à 1100 fr. communes, 150 à 250 fr.— Pommes choix, 550 à 750 fr. — Pommes communes, 250 à 450 fr. — Bananes, 475 à 525 fr. — Marrons, 250 à 350 fr.

Choux verts, 90 à 170 fr. — Artichauts, 150 à 200 fr.— Choux-fleurs, 75 à 230 fr.—Oseille, 50 à 150 fr. — Epinards, 60 à 110 fr. — Tomates, 800 à 1050 fr. — Oignons, 310 à 360 fr. — Poireaux, 350 à 450 fr. les 100 bottes.— Laitues, 140 à 270 fr. — Haricots verts, 450 à 1.000 fr. — Carottes nouvelles, 200 à 300 fr. — Fèves 250 à 300 fr. — Navets, 300 à 350 fr. — Endives, 160 à 210 fr. — Salsifis, 200 à 500 fr. — Pois verts d'Algérie, 300 à 380 fr. — Asperges du midi, 500 à 900 fr.

Le Gérant: F. GRISARD.

Imprimerie Alençonnaise, Place du Cours Alençon (Orne)

PRODUITS CHIMIQUES AGRICOLES

PECHINEY

Cuprol

Arséniates

Sulfate de Cuivre

Anhydride Sulfureux

Métabisulfite de Potasse

23, Rue de Balzac. - Paris 8e

ETABLISSEMENTS GRANJON

Usines de Foresta St MARCEL MARSEILLE

R.C.M. 23.944

MARQUE DÉPOSÉE

SOUFRES GRANJON

SOUFRE JAUNE VENTILÉ
SOUFRE JAUNE VITICOLE
SOUFRE JAUNE VENTILÉ CUPRIQUE
SOUFRES NOIRS et NOIRS CUPRIQUES
SOUFRES MIXTES et INSECTICIDES

BOUILLIES CUPRIQUES GRANJON

12,50 et 15 pour cent de cuivre métal

STÉATITES CUPRIQUES

SULFOCALCIUM GRANJON

Bouillie sulfocalcique stable

INSECTICIDES et PYRALICIDES

ENGRAIS GRANJON

Société de Produits Chimiques Industriels et Viticoles

au capital de 3.900.000 francs

Siège Social : **47, Boulevard Saint-Michel, PARIS (Ve)**

USINE A BEAUCAIRE (Gard)

R. du C. Paris N. 45.079

LUTTE CONTRE LE MILDIOU

ADHÉSOL (Produit breveté)

pour rendre toutes les Bouillies mouillantes et adhérentes, permet Traitement direct et certain des grappes.

BOUILLIE DE MONTPELLIER cuprique mouillante à l'ADHESOL. Titre 50 %, Sulfate de cuivre cristallisé correspondant à 12,5 % de cuivre métal.

LUTTE CONTRE LES INSECTES DE LA VIGNE ET DES ARBRES FRUITIERS

INSECTICIDE BALLARD à l'Arséniate de Plomb naissant et aux Arséniates d'Alumine (Procédé breveté).

Le plus actif — Le seul à efficacité prolongée à action durable.

Notice et Renseignements sur demande

Direction Technique : P. BALLARD, 7, rue Collot, MONTPELLIER.

MÉTABISULFITE
DE POTASSE

CHIMIQUEMENT PUR — SPÉCIAL pour ŒNOLOGIE

GROS CRISTAUX • CRISTAUX CALIBRÉS • POUDRE

MARQUE **" La Grappe "** DÉPOSÉE

en fûts 100 - 50 - 25 kilos ● Fabrication spécialisée

MANUFACTURE DE PRODUITS CHIMIQUES DE JOUY-EN-JOSAS

(Anc. Etabl. Louis DESCAMPS)

JOUY-EN-JOSAS

(Seine-et-Oise)

AGENT GÉNÉRAL pour LE MIDI : P. POLAYPOLY rue Henri-Brisson BÉZIERS (Hérault)

VITICULTEURS !! *l'emploi du*

Thiocal

vous permettra de réaliser une ÉCONOMIE

— et d'améliorer votre production —

▼

Le THIOCAL, solution sulfocalcique, teneur garantie 18 kgs de soufre des polysulfures par 100 kgs

— Combat l'OIDIUM avec efficacité parfaite.

— agit simultanément contre la pourriture grise, l'anthracnose, l'erinose, les cochenilles, etc.

- Prévient le MILDIOU.

- Plus adhésif, plus actif et moins cher que le soufre.

Des centaines d'attestations

▼

Traitements d'hiver, de printemps et d'été

▼

Pour tous renseignements, demandez la brochure

" LES PRODUITS SULFOCALCIQUES ", gracieusement mise à votre disposition par

BOZEL-MALETRA Société Industrielle de Produits Chimiques Capital 100 Millions

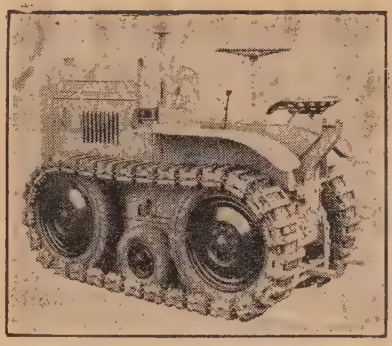
38, Rue de Lisbonne, PARIS-8e

FLUATATION DES CUVES EN CIMENT

destinées à contenir des Vendanges, Vins, Cidres, Bières, Huiles, Alcools, etc.

L'affranchissement des cuves en ciment par la Fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de moins [illegible] par mètre carré. — La Fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées, le vin ne se trouble plus, n'est plus trouble, [illegible], plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates qui, prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois [illegible] la [illegible] du vin pendant et après la fermentation. Suppression du verrage. — Nombreuses références. — Catalogue et prix-courants sur demande. R. C. Clermont-Ferrand n° 2.240

ÉTABLISSEMENTS L. KESSLER 4, Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme)



Tracteurs agricoles à chenilles-chaîne sur pneus increvables

FOUGA

Licence VINSOT

Puissance — Souplesse — Économie

Établissements FOUGA et Cie

Société anonyme au Capital de 20 millions de francs

Siège social et Usines : Plaine St-Pierre BÉZIERS (Hérault) Téléph. : 8-66 et 22 50

Bureaux : Rue de Miromesnil, 90 PARIS (8e) Téléph. Laborde 13-30

APÉRITIF A LA GENTIANE

POURQUOI donner la préférence à la SUZE parmi tous les apéritifs qui vous sollicitent ?

PARCE QUE "LA SUZE" est un apéritif à base de racine de gentiane fraîche.

PARCE QUE la racine de gentiane est recommandée pour stimuler l'appétit et ranimer les forces.

PARCE QUE pour bien se porter et vivre longtemps il est indispensable d'en prendre un verre avant chaque repas.

"LA SUZE" se boit pure ou étendue d'eau. Pour en diminuer l'amertume vous pouvez y ajouter du cassis ou du sirop de citron.

L'AMIE DE L'ESTOMAC

SUZE

N° 941

R. LENEINDRE

Épinay-sur-Orge (S.-et-O.)

PAILLASSONS ET CLAIES

5.455, 6.905, 7.053, 8.357, 8.718, 8.745, 8.748, 8.916, 10.878, 11.803, 4.986, 5.409, 10.868, 12.583, etc....

A. GUGLIERMINA, propriétaire à CHÉRVINGES-GLEIZE (Rhône) — Authenticité garantie — Tarif sur demande

TOUTES VARIÉTÉS DE VIGNES

PLANTS RACINÉS
PLANTS GREFFÉS

ÉTABLISSEMENT DE VITICULTURE

QUISSAC (GARD) Téléph. N° 1

MAISON FONDÉE EN 1878

GENDRE

ENGRAIS COMPLET POLYVALENT ORGANO-CHIMIQUE
CATALYTIQUE, DÉSINFECTANT, INSECTIFUGE

le Fruidor

L'engrais complet polyvalent le plus actif et le fortifiant le plus puissant. Augmente la résistance des plantes, améliore la qualité des récoltes et procure les plus hauts rendements

ENGRAIS de QUALITÉ - POUR TOUS LES SOLS - POUR TOUTES CULTURES

Fabrication spéciale des ÉTABLISSEMENTS LETELLIER, Montpellier

SOCIÉTÉ CONTINENTALE DES RAFFINERIES DE SOUFRE

50, rue Breteuil, MARSEILLE

Adresse Télégraphique : URSFRA — Téléphone DRAGON 89-10, 89-11

R. C. Marseille n° 30.275

SOUFRES SUBLIMÉS PURS

(Garantis conformes aux exigences de la Loi)

SOUFRES TRITURÉS, VENTILÉS et CUPRIQUES

LES PLUS LÉGERS, LES PLUS ÉCONOMIQUES

FABRICATION LA PLUS PERFECTIONNÉE

Usines à MARSEILLE, SÈTE et LA NOUVELLE

Marques : ESMIEU, "CROIX de MALTE", PHENIX et FABRE FOURCADE

Ancienne Maison J. TOURNISSAC, fondée en 1867

Établissements Industriels
TOURNISSAC

BEZIERS (Hérault)

Grand Prix - Hors Concours Membres du Jury à de nombreuses Expositions

Engrais Organo-Humiques Tournissac
à base de « Dissous Animal »

(Nom et Marque déposés)

Obtenu par solubilisation des matières animales

Procédé breveté S. G. D. G.

Composition rationnelle, grande richesse en humus, finesse, homogénéité et assimilabilité assurant les plus belles récoltes

Produits anticryptogamiques " TOURNISSAC "

Bouillie Cuprique « Suprême »

à 12,50 de cuivre métal :

Action immédiate, progressive et durable.

Mouillabilité parfaite.

Adhérence résistant aux plus fortes pluies.

Bouillie Cuprique à l'Alun de Potasse

Soufre Cuprique « Tournissac »

2 kg. 500 de cuivre métal.

60 % de soufre pur.

Combat en une même opération

Oïdium, Mildiou, Rot brun, Black-Rot

Stealite Cuprique "Tournissac

Spécialités insecticides " TOURNISSAC "

à base de Fluosilicate de Baryum

Poudres Soufro-Cupriques Insecticides

Poudres Cupro-Insecticides

Poudre Steatite Insecticide

contre : Oïdium, Eudémis, Altise, Cochylis, Pyrale, Ver du raisin, etc.

" SULPHAMONIC " TOURNISSAC

Vinificateur par excellence

Dosages et Provenances rigoureusement garantis

Agents dans toutes les communes viticoles

R. C B. 50

Obtenez de vos vignes, sans les épuiser,
une production abondante et économique
par l'emploi du

NITRATE DE SOUDE DU CHILI

Le bon engrais naturel

Services Agronomiques du
NITRATE DU CHILI
11 bis, Avenue Victor-Hugo - Paris-XVIe

POUR TOUS TERRAINS

L'ENGRAIS QUI CONVIENT

EST TOUJOURS PRÊT A

SAINT-GOBAIN

Compagnie de SAINT-GOBAIN
1, Place des Saussaies. — Paris-8e

Ateliers des Cultivateurs JEAN

à CARCASSONNE (Aude)

SPÉCIALITÉ DE CULTIVATEURS

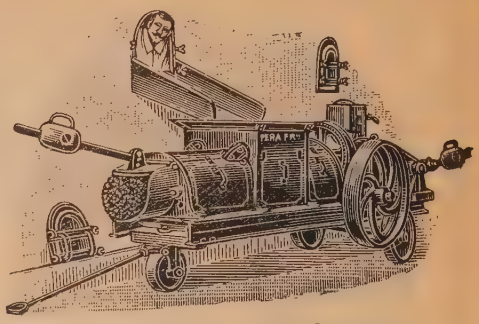
en tout genre pour la culture des céréales et de la vigne, semoirs, pulvériseurs à disques, ramasse-sarments

PROSPECTUS ET BROCHURES GRATUITS SUR DEMANDE

PERA FRÈRES

FLORENSAC (Hérault)

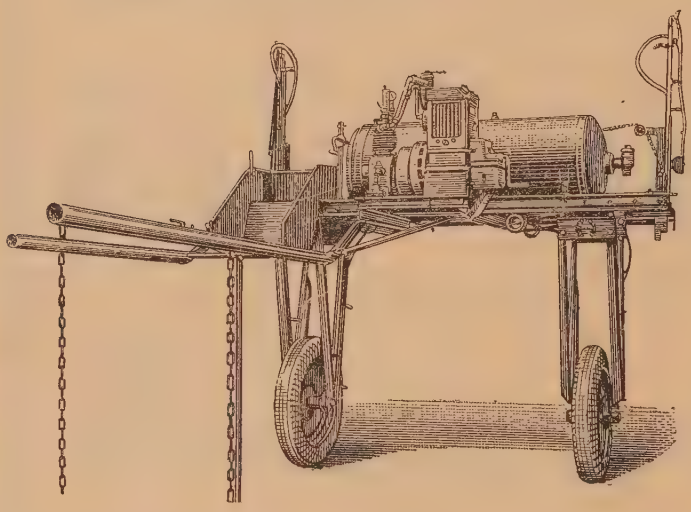
FRANCE



Déposée France et Étranger

Sulfateuse à grand travail

NOUVELLE CRÉATION — Brevetée S. G. D. G.



AIR COMPRIMÉ

—

Sans bouteilles

—

Pression constante

—

Réglage à volonté

—

Aucune avarie n'est possible quelles que soient les omissions ou erreurs du conducteur.

Aucune possibilité de passage de liquide au compresseur.

Compresseur d'air, moteur et sulfateuse sont livrés avec garantie de 3 ans comme tous les appareils de notre fabrication.

Toutes pièces constituant notre appareil sont démontables et interchangeables.

Viticulteurs, agriculteurs

pour lutter **contre Cochylis, Eudémis, Carpocapse, Doryphore, etc...**

employez les *meilleurs produits*

PLOMBARSINE
DIPLOMBINE
CALARSINE
TRUCIDOR (poudre rotenonée)

contre les maladies cryptogamiques

Permanganate de Potasse Agricole

seul curatif de l'OIDIUM

ajoutez-en 125 gr. par hecto à vos bouillies cupriques,
vous en renforcerez l'action contre le *Mildiou*

sans rival pour les traitements d'hiver

Société des Usines Chimiques RHONE-POULENC
21, rue Jean-Goujon. — Paris (8e)

Les RAFFINERIES de SOUFRE RÉUNIES

SIÈGE SOCIAL : 1, place de la Bourse, à **MARSEILLE**
(R. C. 14.644)

12 USINES à : Marseille, Frontignan, Narbonne, Sète, Bordeaux, Alger, Beni-Mered, Arzew

TOUS LES SOUFRES POUR LA VITICULTURE

garantis conformes aux exigences
de la loi sur la Répression des Fraudes

Marques :

A. BOUDE et FILS, L. VEZIAN, "R. I. S."

Catalogues, Prospectus, Notices, Échantillons gratis sur demande

Viticulteurs

L'Engrais indispensable à vos vignes est l'**AZOTE ORGANIQUE**, dont l'effet puissant et continu donne le meilleur résultat tout en évitant l'acidification de la terre et en lui donnant l'humus nécessaire.

L'Azote organique du Tourteau est le meilleur, le plus assimilable et le moins cher, mais exiger :

Le Tourteau d'Arachides Déshuilé
" Progrès n° 31 "

Produit extra sec, garanti 8 °/₀ d'Azote organique minimum, des Étab. ROCCA, TASSY & DE ROUX, 9, rue Roux-de-Brignolles. MARSEILLE

Représentants demandés

Les Bouillies au Carbonate de Soude Solvay sont économiques à l'emploi

Pépinières J. GOYARD

ÉTABLISSEMENTS A :

MAISON-CARRÉE (Alger)
AIN-TEMOUCHENT (Oran)
EPERNAY (Marne)
ESSEY-LES-NANCY (M.-et-M.)

Toutes variétés de cuve et de table sur porte-greffes anciens et nouveaux

Chacun des Etablissements fournit spécialement les cépages de sa région ; leur adresser la correspondance directement

VERALINE MAAG-PROGIL

à bases d'Huiles d'Anthracène sélectionnées

Pour traitements d'hiver

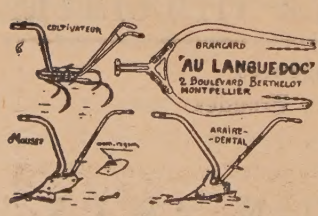
Société PROGIL

10, Quai de Serin, LYON

Les Bouillies au Carbonate de Soude Solvay offrent une grande résistance aux pluies

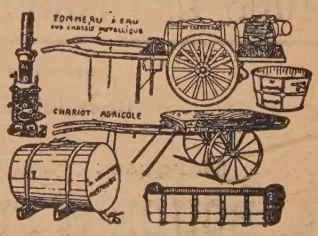
"AU LANGUEDOC"

F. BONNEFOY, Ingénieur des A. & M.



4, Boul. Berthelot
MONTPELLIER
Téléphone : 34-38

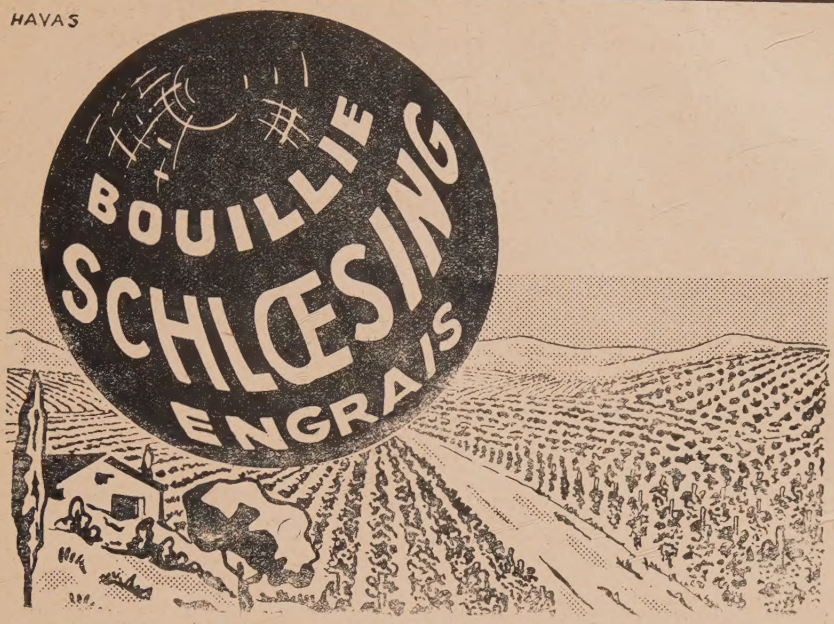
Araires, Mousses, Brancards
Cultivateurs, Bisocs
Bineuses
Chariots à fumier



Tonneaux à eaux et à Sulfate, Echaudeuses, Pastières à vendanges
Appareil à sulfater — Catalogue franco

Machines MAC CORMICK — Agent : Moteurs CONORD

HAVAS



BOUILLIES SCHLŒSING

CUPRIQUES 12, 70 & 15 pour cent de cuivre métal

CUPRO - ARSENICALE pour vigne et arbres fruitiers

DORYPHORIQUE pour pommes de terre

SOUFRES NOIRS ORDINAIRE, CUPRIQUE, NICOTINÉS

VERT SCHLŒSING, acéto-arsénite de cuivre aussi actif, moins cher que les meilleurs arséniates

Polysulfor, *bouillie sulfocalcique très active*

PARASITOX, *détruit en poudrages tous insectes nuisibles aux cultures*

Massacrol, liquide radical contre les pucerons des fruitiers, etc.

Fourmicide, anéantit les fourmilières

Dorypoudre, *détruit le doryphore par poudrages.*

USINES SCHLŒSING FRERES & Cie

Demandez Notices explicatives et Renseignements gratuits aux

175, RUE PARADIS · MARSEILLE

Usines à : MARSEILLE · SEPTEMES · ARLES · BORDEAUX · BASSENS

COGNAC

HENNESSY

IMPRIMERIE ALENÇONNAISE, PLACE DU COURS, ALENÇON